

Vorspeisen

starters

Mediterrane Salat Bowl mit marinierten Meeresfrüchten, gegrillter Paprika, Borretane Zwiebeln, Kirschtomaten und Rucola in Balsamico Dressing, frisch gehobelter Parmesan, Baguette 16,50 €

Mediterranean salad bowl with marinated seafood, grilled peppers, borettane onions, cherry tomatoes and rocket in balsamic dressing, grated parmesan, baguette

Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und gehobelem Parmesan, Baguette 16,50 €

Carpaccio of beef fillet with fried chanterelles, Cherry tomatoes and grated parmesan, baguette

Suppen

soups

Sylter Fischsuppe mit Pernod 7,50 €

Sylt fish soup with Pernod

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Croûtons 7,50 €

Cream soup of fresh chanterelles with croutons

Vegetarisch

vegetarian

Blumenkohl-Kartoffelcurry im Blätterteigkissen 18,00 €

Cauliflower- potato-curry in puff pastry

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm, Serviettenknödel 19,50 €

Fresh chanterelles in herb cream, dumplings

Fisch

fish

Gebratenes Zanderfilet auf gegrilltem Grünen Spargel Safransauce, Gnocchi 22,00 €

Pikeperch fillet with grilled green asparagus, saffron sauce, gnocchi

Gebratene Schollenfilets "Finkenwerder Art" mit geschmorten Zwiebeln, Speckstreifen, Bratkartoffeln, Salat 18,50 €

Fried fillet of plaice à la Finkenwerder with braised onions, bacon, fried potatoes, salad

Hauptgerichte

main dishes

Currywurst mit hausgemachter Sauce

pommes frites und Krautsalat

9,50 €

Curry sausage with hot and spicy sauce, french fries, salad

JT Specialburger

Rinderhacksteak vom Angusrind auf knackigem Eisbergsalat, Zwiebeln und Tomate, Barbecue Relish, Cheddar-Käse im Brioche - Brötchen, Krautsalat, Süßkartoffel - pommes frites, Chili - Mayonnaise

13,50 €

Angus ground beef steak on crispy salad, onions and tomatoes, barbecue relish, cheddar in brioche roll, coleslaw, sweet potato - french fries, chili mayonnaise

Salzgitter Spezial

Zwei gegrillte Rückensteaks vom Ambergauer Strohschwein mit Deichkäse überbacken, Preiselbeeren, Bartkartoffeln, Salat

19,50 €

Two grilled steaks from the Ambergau straw pig

Baked with cheese, cranberries, roasted potatoes, salad

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, Butterspätzle, Salat

21,50 €

Sliced Pork Tenderloin with fresh chanterelles in cream sauce, Spätzle, salad

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit gebackener Petersilie und Zitrone, Bratkartoffeln, Salat

24,00 €

Original "Wiener Schnitzel", veal

with baked parsley and lemon, roasted potatoes, salad

Rinderfiletspitzen

mit Paprika in Senfkorn - Sauce auf Bandnudeln, Salat

23,50 €

Beef fillet tips with paprika in mustardgrain sauce

on ribbon noodles, salad

Tagliata vom deutschen Weiderind

Rumpsteak auf geröstetem Bauernbrot, Rucola, Kirschtomate gebratene Pfifferlinge, frisch gehobelter Parmesan

26,50 €

Tagliata from german beef back on roasted farmhouse bread with rocket, roasted chanterelles, freshly sliced parmesan

Rosa gegrillter Lammrücken

auf Pfannengemüse, Rosmarinjus, Kartoffelgratin

26,50 €

Medium grilled saddle of lamb on fried vegetables, rosemary jus, potato gratin

Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

Steaks

steaks

Masthähnchenbrust Chickenbreast	250 g	18,50 €
Filetmedaillons vom Ambergauer Strohschwein Pork tenderloin medallions	250 g	23,50 €
Rumpsteak vom deutschen Weiderind Rump steak	250 g	25,00 €
Rib - Eye Steak vom deutschen Weiderind Rib eye steak	300 g	27,00 €
Filetsteak vom deutschen Weiderind Beef Tenderloin	250 g	36,00 €

Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch

rare, medium / rare, medium, medium/welldone, welldone

Zu unseren Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Baguette und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:

Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Joghurtdressing

our steaks are served with herb butter, baguette and salad with dressing of your choice
vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse / pan-fried vegetables	5,00 €
Gebratene Pfifferlinge / fried chanterelles	8,00 €
Geschmorte Zwiebeln / braised onions	4,00 €
Feurige Kidney Bohnen mit Rauchfleisch / fiery kidney beans with smoked meat	4,00 €
Kartoffelgratin / potato gratin	5,00 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark / baked potato with curd cheese	5,00 €
Bratkartoffeln / roasted potatoes	4,00 €
Pommes frites / french fries	3,50 €
Sauce Bèarnaise / Sauce Bèarnaise	3,50 €
Pfefferrahmsauce / pepper cream sauce	3,50 €
Barolojus / Barolojus	3,50 €

Dessert

dessert

Artländer Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Red groats with vanilla ice cream and whipped cream

7,00 €

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream

8,00 €

Eis

ice cream



Vanilleeiscrème

Schokoladeneiscrème

Haselnusseiscrème

Erdbeereiscrème

Stracciatellaeiscrème

Pistazieneiscrème

Salted Caramelis

Joghurt - Waldfruchteis

vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio

Salted caramel ice cream, yogurt - forest fruit ice cream

pro Kugel - per scoop

2,00 €

Portion Sahne - whipped cream

1,50 €

Sorbets

sorbets



Zitronen - Sorbet

Himbeer-Sorbet

Mango-Sorbet

lemon, raspberry, mango

pro Kugel - per scoop

2,00 €

Eiskaffee

Vanilleeiscrème mit Kaffee aufgefüllt,

Schlagsahne und Schokoladenraspeln



5,50 €

icecoffee

vanilla ice cream with cold coffee, whipped cream and chocolate sprinkles

Erfrischende Sommergetränke

ohne Alkohol

Ginger Beer

Alkoholfreies Ingwerbier
mit Limette und Minze



0,2 l **4,00 €**
mit 4 cl Gin **8,50 €**

Monin Bitter alkoholfrei

Monin Bitter alkoholfrei mit Orangensaft

4 cl **6,50 €**

Martini Vibrante alkoholfrei

mit Tonic water und Zitrone



4 cl **6,50 €**

mit Alkohol

Panaché

frisch gezapftes Pils mit Himbeerlimonade



0,3 l **3,50 €**

Lillet Wild Berry

Lillet Weinaperitif mit Wild berry und Himbeeren

0,2 l **7,50 €**

Gin Tonic

Bombay Gin mit Tonic Water und Zitrone

0,2 l **8,50 €**

Hugo

Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze

0,2 l **6,50 €**

Campari

Campari mit Orangensaft



4 cl **6,50 €**

Aperol Spritz

Aperol mit Prosecco, Mineralwasser und Orange

0,2 l **6,50 €**